

VERDE VIAGGIARE / itinerario dei piccoli

Invito a corte

Cacce al tesoro, laboratori sensoriali, corsi di cucina e sfide all'ultimo indovinello botanico si disputano nel più grande potager d'Italia. Quello che verrà inaugurato ad aprile nella magnifica Reggia di Venaria Reale.

di Silvia Salvaderi

Dieci ettari di orti e frutteti coltivati con migliaia di ortaggi e cereali tipici del territorio. Un apiario per accogliere api e insetti dalla benefica funzione impollinatrice. Una serra per ospitare la crescita di piante orticole e fiori sfavillanti prima della messa a dimora in campo. Un'area di riciclo e compostaggio per riutilizzare le materie organiche e trasformarle in humus fertile. Un super mega laboratorio a cielo aperto dove appassionati del verde e piccoli giardinieri in erba possono apprendere i segreti del giardinaggio e dell'orticoltura. Attraverso percorsi di visita botanici, culturali e gastronomici, laboratori di educazione sensoriale, tecniche di semina e coltura, lezioni di cucina e degustazioni dei prodotti dell'orto. Tante le prove con cui i piccoli visitatori si devono cimentare prima di schiudere i segreti che i Giardini della Reggia custodiscono. Innumerevoli le attrattive anche per gli adulti, a cominciare dallo shopping nel mercato delle eccellenze enogastronomiche, per finire con sontuose cene regali preparate da grandi chef della cucina italiana e servite nella straordinaria cornice della Galleria Grande.

Le chiavi per capire il mondo di Venaria

Prima di indossare scarpine e calzoncini, i bambini farebbero bene a dare una ripassata al libro di matematica. Sì, perché i Giardini della Reggia costituiscono un compendio di matematica vivente: basti pensare alle geometrie latenti o evidenti che si manifestano in tutti gli elementi della composizione. Nei parterre e nelle bordure, nelle strutture a pergola del Giardino delle Pergole, nei patterns ricorrenti, nei boschetti piantumati a quinconce come nei giochi d'acqua, fino alle sculture dell'artista contemporaneo Giuseppe Penone. Senza apertamente svelare il segreto della sua bellezza, i Giardini della Venaria stimolano il visitatore ad applicare i concetti fondamentali dell'indagine logico-matematica: scala e comparazione, proporzione, calcolo e misurazione, forme e patterns, simmetria, selezione e classificazione, linee rette e curve, spezzate e continue, giochi di prospettive all'infinito, quadrati, rettangoli, semicerchi, ovali, sfere e parallelepipedi, forme semplici e composte, topologia. I bambini vi si accostano tramite un'attività didattica intessuta da molto gioco e da un po' di teoria: riproduzioni giganti del solitario, dispute a tangram (noto anche come "il quadrato delle sette astuzie"), e sfide all'ultimo pentamino inducono i piccoli

visitatori a sviluppare un approccio giocoso alla logica e al ragionamento. "Proponiamo in questi laboratori didattici una matematica vissuta come un gioco – spiega Silvia Varetto, coordinatrice dei servizi educativi alla Reggia – per spiegare cosa si cela nelle forme più belle e seducenti, nelle attività più divertenti e giocose, nelle cose più inaspettate". Un altro rompicapo a cui i bambini si appassionano un mondo è "il torneo dei fiori": ispirato al torneo avvenuto nell'aprile del 1671 a corte per festeggiare il compleanno di Maria Giovanna Battista di Savoia Nemours, moglie del duca Carlo Emanuele II, oggi come allora suddivide i ragazzi partecipanti in squadre. Queste devono affrontare i principali nemici della primavera (l'inquinamento, la siccità, la trascuratezza) superando indovinelli, tracciando rime e decifrando filastrocche che facciano loro conquistare il maggior numero di vessilli, in difesa della natura. Una prova su due piedi? Avete idea, ad esempio, di cosa sia quella cosa che gira intorno alla casa e ci entra dentro senza mai varcare la porta d'ingresso? Se avete pensato al sole avete una buona probabilità di far vincere la vostra squadra!





Giardini, orti e tavole reali

Restituita alla magnificenza barocca cui fu ispirata alla metà del Seicento dal duca Carlo Emanuele II di Savoia, la Reggia di Venaria, che fa parte del circuito dei Grandi Giardini Italiani, è tornata simbolo di modernità e cultura dopo l'immane restauro durato otto anni e compiutosi nell'ottobre 2007. Ad aprile di quest'anno il regale edificio si arricchirà di un nuovo primato: la creazione del più grande Potager d'Italia, con orti e frutteti di straordinaria bellezza ed estensione, sviluppati su un'area di oltre dieci ettari. Il progetto di rifacimento degli orti si ispira all'antico impianto della Reggia e presenta una forma quadrata dove convivono aree coltivate, vasche, fontane, spalliere di alberi da frutto e pergole su cui cresceranno fioriture e ortaggi. Grazie a un'attenta lettura dei documenti storici gli esperti progettisti sono stati in grado di risalire alle specie coltivate all'interno degli orti e dei frutteti e al loro utilizzo, fonte indispensabile che ha permesso di recuperare una vocazione del luogo che sembrava perduta. Lo spazio del frutteto, delimitato da viali di *Prunus avium* e *Pyrus calleryana*, presenta una collezione frutticola caratterizzata da una selezione delle principali specie antiche piemontesi. Le varietà degli alberi da frutto selezionati mantengono la filosofia generale del progetto utilizzando delle specie autoctone di drupacee (pesco, susino, albicocco, ciliegio) e pomacee (pero, melo). Il disegno del frutteto, che ha previsto la messa a dimora di più di 1.700 piante, è attraversato da percorsi a prato lungo i quali sono disposti alberi da frutta che verranno "allevati" con forme regolari, secondo tecniche di potatura e di "piegamento" antiche denominate a "palmetta".

I laboratori del fare

Ce n'è per tutte le età: chiunque voglia cimentarsi con zappetta e innaffiatoio ha di che divertirsi nel Royal Potager di Venaria. A tre anni si sperimenta il piacere e la libertà di camminare a piedi nudi sul tappeto erboso, seduti sul prato si prova poi a seminare un pezzetto di verde da curare a casa. A cinque anni si diventa ideatori e creatori di un vero giardino con l'ausilio di materiale di recupero: su un cartone di cartapesta verde si declina la fantasia con carta, glitter, stoffe, corde, manici di scopa e gomma piuma, dando vita a uno stile architettonico del tutto personale. A sei anni si fanno i primi assaggi di orticoltura ecologica. Ai bambini si illustra come si può realizzare un orto senza sostanze chimiche di sintesi, quali sono gli insetti utili che si nutrono di afidi, dannosissimi alle piante; quali piante stanno bene vicine alle altre, sfruttando i principi delle consociazioni, e soprattutto quali sono i cambiamenti che caratterizzano l'orto nelle varie stagioni. Una volta sviluppata una certa conoscenza dei cicli di vita dell'orto i ragazzi azionano i cinque sensi per sperimentare di persona i frutti che la terra produce. Olfatto, vista, tatto, gusto e udito si attivano per toccare, annusare, osservare e assaggiare i frutti della tradizione piemontese. Pere, mele, ciliegie, amarene, albicocche, pesche e noccioli, oltre a un'infinita e coloratissima varietà di verdure si lasceranno infine ammirare e raccogliere durante la stagione della maturazione e della raccolta. "Tra teoria e pratica i Giardini della Reggia divengono così una sorta di palestra sensoriale – puntualizza Barbara Cerrocchi, ideatrice di molte delle



attività didattiche – dove i ragazzi, ma anche gli adulti, possono esercitarsi con il gusto dei cibi di uso quotidiano, i profumi, i colori, le forme degli ortaggi e dei frutti dei nostri orti”.

E per gli adulti?

Anche gli accompagnatori più grandi hanno l'opportunità di impraticarsi con l'orticoltura biologica. Acquisiscono gli strumenti teorici e pratici per coltivare un orto senza l'utilizzo di concimi, pesticidi e diserbanti. Apprendono le diverse tecniche agroecologiche per sviluppare una più consapevole e attenta valutazione della qualità agricola di un alimento, per scegliere e giudicare un prodotto al di là dell'etichetta. Possono inoltre frequentare i laboratori di spesa quotidiana, per trasformare un'azione tanto comune in un'azione buona, pulita e giusta grazie a qualche piccolo accorgimento. Gli appassionati dei fornelli possono anche approfittare di interessanti lezioni di cucina e realizzare ricette gustose con la spesa quotidiana. Dagli antipasti alle zuppe, dalle confetture ai contorni, questo è un momento per mettersi alla prova come cuochi sostenibili! Se il talento è poco e il tempo da dedicare alla preparazione dei piatti è ancora meno, ci si può sempre concedere un assaggio al mercato delle eccellenze gastronomiche, allestito negli spazi della Reggia. I viziosi del palato possono invece prenotare un posto alla cena regale: da marzo a novembre, con cadenza mensile, si può completare questo straordinario viaggio nell'enogastronomia nazionale assaporando i piatti tipici delle cucine regionali italiane preparati dai più grandi chef del nostro Paese.

Dove dormire

Relais Bella Rosina

Parco La Mandria
Via Senatore Giovanni Agnelli 2
Fiano (TO)
Tel. 011 9233600

www.bellarosina.it

È a marchio Ecolabel europeo questo antico casolare del XVIII secolo recuperato secondo i principi dell'ecoturismo. Si trova nel Parco della Mandria, esteso su un'area di 25 ettari, e già in passato era stato eletto luogo di soggiorno e di caccia dal re Vittorio Emanuele II che amava rifugiarsi con la sua sposa Rosa Vercellana, soprannominata affettuosamente “Bela Rusin”, da cui il podere prende il nome. Oggi accoglie in 21 camere con caldi pavimenti in cotto, travi in legno e letti a baldacchino. Il riscaldamento è alimentato in parte da pannelli solari, lo smaltimento dei rifiuti organici avviene tramite sistema di fitodepurazione, nel ristorante interno si servono solo prodotti biologici.

Dove mangiare

Passami il Sale

Via Andrea Mensa 37/A
Venaria Reale (TO)
Tel. 011 4598387

www.passamilsale.it

L'ingresso è a 50 metri dalla Reggia Sabauda di Venaria: l'antica osteria con mescita Passami il Sale è accolta in un edificio del '700. C'è ancora il bancone in mattoni vecchi recuperati, le sedie impagliate e i tavoli in legno su cui non manca mai un tagliere di salumi e formaggi tipici accompagnati da composte di confetture. Ve ne sono per tutti i gusti, salumi al barolo, all'aglio, al barbera, al grignolino o semplicemente “salame campagnolo”, formaggi buonissimi sconosciuti ai più, robiole avvolte nelle foglie di fico, nelle foglie di cavolo, al tartufo, alle mandorle, ma anche il tipico Castelmagno da accompagnare con confetture di ciliegie al peperoncino, ananas e moscato, fichi e noci per finire con la classica “cognà” servita con pere e miele.

